Notice technique 105 x150 mm 27/05/04 18:43 Page 32

BEABA

NOTICE D'UTILISATION
INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
HANDLEIDING
ISTRUZIONI PER L'USO

babycook

Robot cuiseur-mixeur vapeur

CODE

BEABA

NºVert 0 800 323976

BEABA - 31, cours de Verdun - 01102 OYONNAX CEDEX - FRANCE
Tél.: +33 (0)4 74 73 15 63 - Fax : +33 (0)4 74 73 15 67
http://www.beaba.com

GROUPE BERCHET

MADE IN FRANCE

"

Beaba vous remercie et vous félicite pour votre choix :
vous avez acquis un robot électroménager aussi particulier que performant. Spécifiquement conçu pour préparer sainement, simplement et rapidement les repas de votre bébé, Babycook cuit, réchauffe et décongèle les aliments à la vapeur, en préservant leurs vitamines, et permet leur parfait mixage".

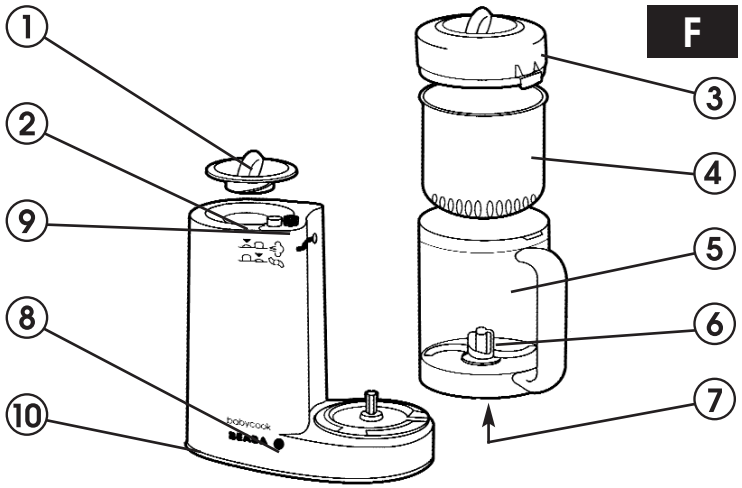
L'appareil se compose d'une embase technique intégrant une cuve de chauffage et son couvercle, et d'un bol de préparation amovible à couvercle, qui reçoit les accessoires de cuisson (panier) et de mixage (couteau).
Le verrouillage et le déverrouillage des couvercles, du bol et du couteau se font dans le sens normal du vissage et du dévissage.
L'extraction du panier se pratique à l'aide de deux doigts, par simple coulissement dans le bol.
La dépose du couteau et sa manipulation (lame très tranchante) ainsi que la prise en main du bol et de ses accessoires après cuisson ou réchauffage (pièces très chaudes) se feront toujours avec précaution.

GUIDE DE CUISSON

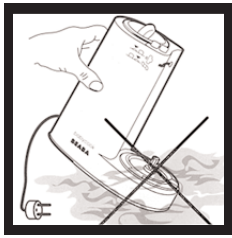
Aliments		Nombre de doses d'eau
Légumes	Pommes de terre	
	Carottes*	
	Navets*	
	Haricots verts	
	Courgettes	
	Poireaux	
	Petits pois	
	Courge	
	Chou-fleur	
Viandes	Rouges	
	Blanches	
Poissons		
Fruits	Pommes	
	Poires	
	Fraises	
	Mandarines	
	Ananas	

** couper en petits dés*

F



① Couvercle de cuve
② Cuve de chauffage vapeur
③ Couvercle du bol avec verrouillage de sécurité
④ Panier de cuisson, de réchauffage et de décongélation
⑤ Bol de mixage
⑥ Couteau de mixage amovible pour un nettoyage facilité
⑦ Vis de déverrouillage du couteau
⑧ Témoin lumineux de cuisson
⑨ Commandes :
Jaune = cuisson, réchauffage, décongélation.
Rouge = mixage.
⑩ Embase



ATTENTION

Ne jamais immerger la base électrique.

Brancher l'appareil sur une prise 220 volts avec raccordement à la terre.

Puissance 400 W.
Tension 220/240 volts exclusivement.

Notice technique 105 x150 mm 27/05/04 18:43 Page 4

CUISSON - MODE D'EMPLOI

➜ Dosez, selon les indications du guide de cuisson ou du livret de recettes, la quantité d'eau nécessaire à la cuisson à l'aide du bol et des graduations (de 1 à 5, situées à gauche de la poignée jaune, sur la partie extérieure et basse du bol).

➜ Une fois la dose d'eau mesurée dans le bol, la verser dans la cuve de chauffage, sous le couvercle (le dévisser pour l'ôter et accéder à la cuve). Refermer le couvercle et le verrouiller à fond.

➜ Verrouiller à fond le bol sur l'embase (correspondance des orifices d'injection de vapeur) et placer le panier garni des aliments coupés en dés. Verrouiller à fond le couvercle du bol (*lorsque l'appareil est neuf, le blocage du bol est plus difficile à obtenir, n'hésitez pas à enclencher le bol en la tournant vers la gauche jusqu'au clic : il est alors bloqué. Attention : si le bol n'est pas totalement enclenché, la sécurité du couvercle empêchera toute mise en route de l'appareil…).*

➜ Une fois le bol bien enclenché, y poser le couvercle et le tourner à fond vers la gauche.

➜ Brancher l'appareil.

➜ Appuyer ensuite sur le bouton (jaune) pour cuire ou (rouge) pour mixer : l'appareil se mettra en route.

➜ Enfoncer le bouton jaune : le témoin de cuisson s'allume.

➜ A l'extinction du témoin de cuisson, déverrouiller le couvercle du bol par sa poignée. Extraire le panier et son contenu dans le bol dont on aura jeté ou conservé, selon la recette, tout ou partie de l'eau de condensation de la cuisson.

MIXAGE - MODE D'EMPLOI

➜ Verrouiller à fond le couvercle du bol.

➜ Brancher l'appareil.

➜ Enfoncer le bouton rouge par impulsions successives jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée (durée normale d'une impulsion : 10 secondes).

F

RÉCHAUFFAGE

Les aliments à réchauffer seront préalablement disposés dans un petit pot en verre, à placer sans couvercle dans le panier de cuisson.

➜ Pour un petit pot de 130 grammes (petit modèle), doser l'eau de chauffage au niveau 1 (temps de réchauffage environ 4 minutes).

➜ Pour un petit pot de 200 grammes (moyen modèle), doser l'eau de chauffage au niveau 2 (temps de réchauffage environ 6 minutes).

Doubler les doses si les aliments sortent du réfrigérateur.

➜ Procéder ensuite comme pour le cycle de cuisson.

➜ A l'extinction du témoin lumineux, extraire le petit pot à l'aide d'un linge (corps très chaud) et brasser son contenu pour en homogénéiser la température.

SURGELÉS

Bien qu'il soit toujours préférable d'utiliser des légumes et des fruits très frais dont l'apport en vitamines est optimal, il est cependant tout à fait possible de cuire avec Babycook légumes et fruits surgelés préalablement décongelés. Réduire alors les temps de cuisson indicatifs d'une demi-mesure d'eau.

➜ Pour décongeler les surgelés : 1 ou 2 doses d'eau selon la quantité et la compacité des aliments à décongeler.

ATTENTION

➜ Ne jamais disposer le bol sur l'embase sans qu'il soit pourvu du couteau de mixage.

➜ Ne pas déplacer l'appareil ou le recouvrir pendant son utilisation.

➜ Le tenir hors de portée des enfants et verrouiller toujours à fond le couvercle du bol (lame de couteau inaccessible).

➜ Ne pas obstruer les orifices de sortie de vapeur ni en approcher les doigts au cours du cycle de cuisson.

Rappel : manipuler les pièces chaudes avec précaution. L'eau de condensation résiduelle est très chaude en fin de cuisson.

➜ Ne jamais dépasser 1 minute de pression continue sur le bouton rouge du mixage.

➜ Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maxi de la cuve de chauffage.

Notice technique 105 x150 mm 27/05/04 18:43 Page 6

ENTRETIEN

➜ Débrancher toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.

➜ Ne pas laver le bol au lave-vaisselle : le rincer à l'eau claire ainsi que panier, couteau et couvercle, immédiatement après usage.

➜ Détartrer périodiquement la cuve de chauffage : ajouter à 4 mesures d'eau, 1 mesure de vinaigre d'alcool de préférence. Pratiquer un cycle de cuisson et rincer soigneusement.

➜ Après nettoyage de la lame, veiller à ce que le joint noir soit bien replacé : lèvre épaisse côté lame.

PROBLÈMES ...	INTERVENTIONS !
Les boutons ne s'enfoncent pas	➜ Vérifier l'enclenchement du bol et du couvercle
Le voyant de cuisson ne s'allume pas	➜ Vérifier le branchement secteur
Le mixage ne fonctionne pas	➜ Vérifier le branchement secteur
La lame de mixage est difficile de à remettre dans le fond du bol	➜ Vérifier le montage du joint lame (voir notice)
Le bol fuit.	➜ Remplacer le joint de lame.
L'eau de cuisson passe directement dans le bol.	➜ Détartrer la cuve (voir notice).
Le voyant s'allume puis s'éteint très rapidement.	➜ Détartrer la cuve (voir notice)
Le mixage n'est pas satisfaisant.	➜ Augmenter le temps d'impulsion ➜ Remplacer la lame de mixage.
La cuisson n'est pas satisfaisante.	➜ Détartrer la cuve. ➜ Augmenter la quantité d'eau de cuisson.
Une quantité d'eau importante passe entre le bloc moteur et le bol.	➜ Remplacer le joint (blanc) d'embout de chaudière. ➜ Consulter le S.A.V.
La cuisson fonctionne mais pas le mixage ou inversement.	➜ Consulter le S.A.V.

GARANTIE

F

En dehors de la garantie légale prévue par le code civil (art. 1641 et suivants) sur les vices cachés, due en tout état de cause, la Société BEABA garantit ce produit exclusivement dans le cadre d'un usage domestique, contre tout défaut de fabrication ou vice de matière.

La durée de garantie est de 1 an partant de la date d'achat. Pendant cette période, le produit sera soit réparé, soit remplacé gratuitement.

La garantie n'est valable que si le produit est accompagné de son bon de garantie portant le cachet du vendeur ou d'un justificatif d'achat.

Elle ne couvre pas les détériorations consécutives à une utilisation du produit non conforme à son mode d'emploi, à un choc ou à une chute.

La Société BEABA ne saurait être tenue pour responsable des dégâts matériels ou des accidents de personne consécutifs à une installation non conforme aux dispositions légales ou réglementaires.

L'application de la garantie ne saurait donner droit à dommages et intérêts.

Nous nous réservons le droit d'apporter à nos produits toute modification technique, de forme ou de couleur, que nous jugerions utiles. Ce document n'a de valeur contractuelle que dans ses stipulations de garantie.

ATTENTION

➜ En dehors de notre Service Après-Vente, seul un dépanneur spécialisé est autorisé à intervenir sur nos produits.

➜ Le remplacement des composants techniques devra être réalisés avec des pièces d'origine, distribués par notre S.A.V.